Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

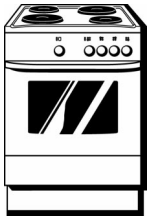
Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

Ⓓ **Bosch Info–Team 0180/5304050 (EUR 0,12/Min.)**
http://www.bosch.hausgeraete.de

Ⓐ **0800–295995**
http://www.bosch.hausgeraete.at

Gebrauchsanleitung



HSN 132 B

de 5650 006 239

B190284

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes 4

Sicherheitshinweise 5

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 6

Aufstellen und Anschließen 7

Für den Installateur 7

Herd waagrecht aufstellen 8

Das ist Ihr neuer Herd 9

Das Bedienfeld 10

Backofen und Zubehör 12

Vor der ersten Benutzung 13

Backofen aufheizen 13

Kochstellen aufheizen 13

Kochen 14

So können Sie Schäden vermeiden 14

Das Kochfeld 15

So stellen Sie ein 15

Blitzkochstellen mit rotem Punkt 16

Backen, Braten, Grillen 16

So stellen Sie den Backofen ein 16

Kuchen und Gebäck 17

Tipps zum Backen 19

Fleisch, Geflügel, Fisch 21

Tipps zum Braten 26

Aufläufe, Gratins, Toast 27

Tiefkühl-Fertigprodukte 28

Inhaltsverzeichnis

Einkochen 29

Vorbereiten 29

So stellen Sie ein 29

Einkochen von Obst 30

Einkochen von Gemüse 30

Gläser herausnehmen 30

Pflege und Reinigung 31

Gerät außen 31

Kochfeld 31

Backofen 32

Dichtungen 33

Sockelschublade 33

Zubehör 33

Eine Störung, was tun? 34

Backofenlampe auswechseln 34

Kundendienst 35

Umweltschutz 36

Verpackung und Altgerät 36

So können Sie Energie sparen 36

Prüfgerichte 38

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zur Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchsanweisung bei.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

Sicherheitshinweise

Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendienst-Techniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr!
  Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung der Anschlusskabel könnte beschädigt werden.
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld. Auch der Bereich um die Kochstellen kann sich erwärmen.
- ❑ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung für den Herd im Sicherungskasten aus.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ❑ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- ❑ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ❑ Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ❑ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).
- ❑ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ❑ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ❑ Legen Sie keine heißen Gegenstände (z. B. Backbleche) in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

Aufstellen und Anschließen

Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Die Vorschriften des zuständigen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen eingehalten werden.

Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

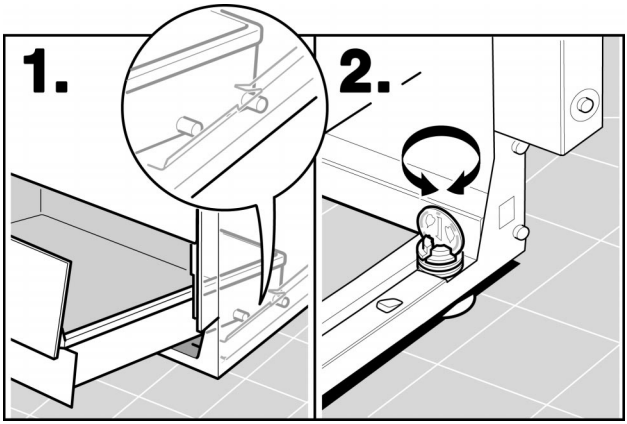
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse “X“. Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur zwischen Möbelseitenwände gestellt werden darf, die nicht über die Kochfeldebene hinausragen.

Hinsichtlich elektrischer Sicherheit ist der Herd ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist als Netzanschlussleitung eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Herd waagrecht aufstellen

Der Herd hat höhenverstellbare Füße, mit denen Sie kleine Unebenheiten des Bodens ausgleichen können. Damit Sie die Füße verstellen können, müssen Sie die Sockelschublade aushängen.



1. Ziehen Sie die Sockelschublade langsam nach vorn. Auf jeder Seite befinden sich zwei Zapfen. Sie führen die Schublade in der Schiene. Wenn links und rechts der vordere Zapfen in der Führungsschiene frei wird, heben Sie die Schublade etwas an. Wenn der zweite Zapfen frei wird, können Sie die Schublade nach oben herausnehmen.
2. Drehen Sie die Stellfüße nach Bedarf mit einer Münze höher oder tiefer, bis der Herd waagrecht steht. Die Stellfüße lassen sich besonders leicht drehen, wenn der Herd etwas angekippt wird.

Schieben Sie die Sockelschublade wieder ein.

Wandbefestigung

Zur Erhöhung der Kippsicherheit muss der Herd mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigt werden. Bitte beachten Sie die Montageanweisung für die Wandbefestigung.

Das ist Ihr neuer Herd

Abdeckplatte,
Sie muss auch während des Backofenbetriebes geöffnet sein

Dampfaustritt aus dem Backofen. Vorsicht, hier entströmt heiße Luft!

Kochfeld

Bedienfeld mit Temperaturwähler und Kochstellenschaltern

Backofentür

Sockelschublade

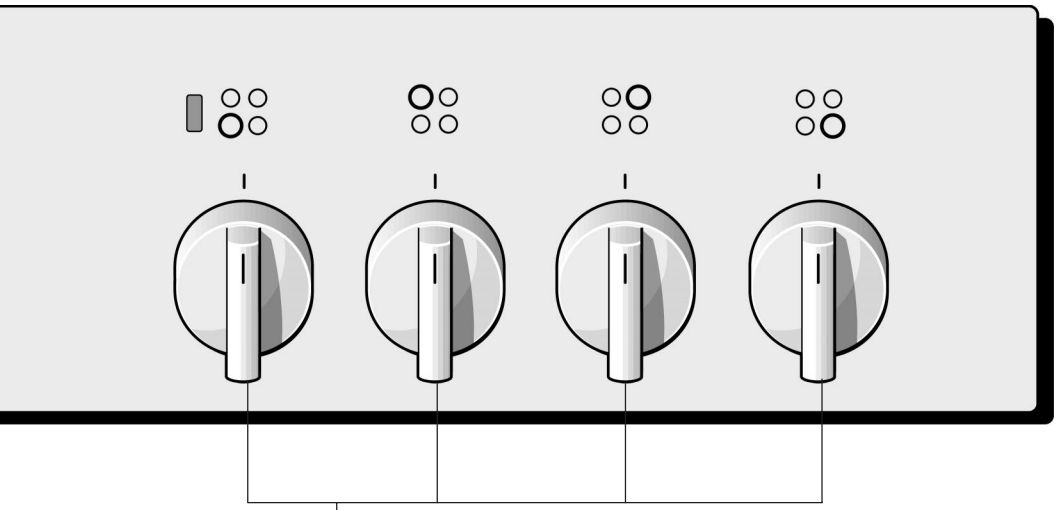
Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Das Bedienfeld

Temperaturwähler
für den Backofen mit Anzeigelampe
Er hat die Stellungen:

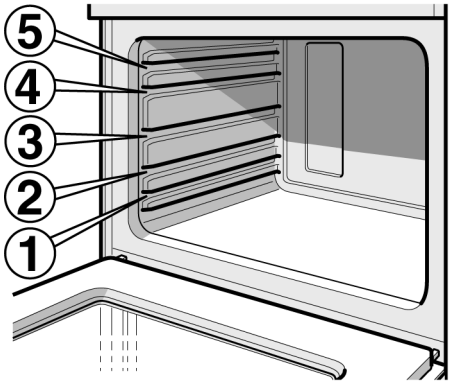
= Backofenlampe
50-250 = Temperatur in °C
= Flachgrillen

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.



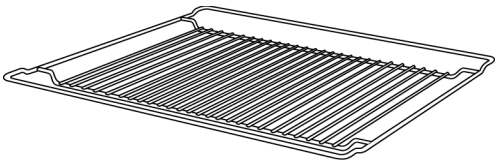
Kochstellenschalter mit
Anzeigelampe
Stellungen ½ bis 3
0 = Kochstelle aus
½ = niedrigste Kochstufe
3 = höchste Kochstufe

Backofen und Zubehör

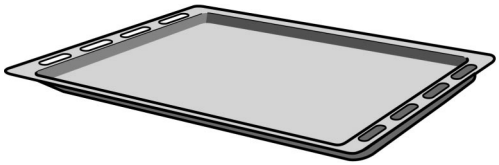


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

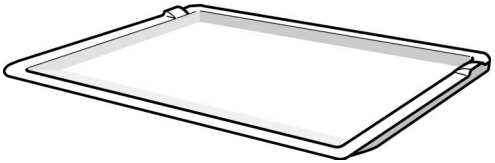
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



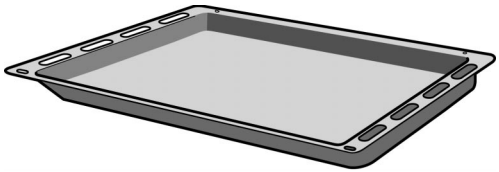
Rost HEZ 3400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Der Rost muss mit der Krümmung nach unten ⌣ eingeschoben werden.



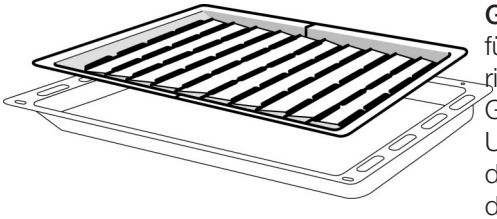
Email-Backblech HEZ 3100 für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



Alu-Backblech HEZ 1000 (Sonderzubehör) für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben. Das Backblech immer auf Höhe 1 oder 2 einschieben.



Universalpfanne HEZ 3300 (Sonderzubehör) für Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



Grillblech HEZ 2500 (Sonderzubehör) für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturwähler auf 240 °C. Schalten Sie nach 60 Minuten den Temperaturwähler aus.

Kochstellen aufheizen

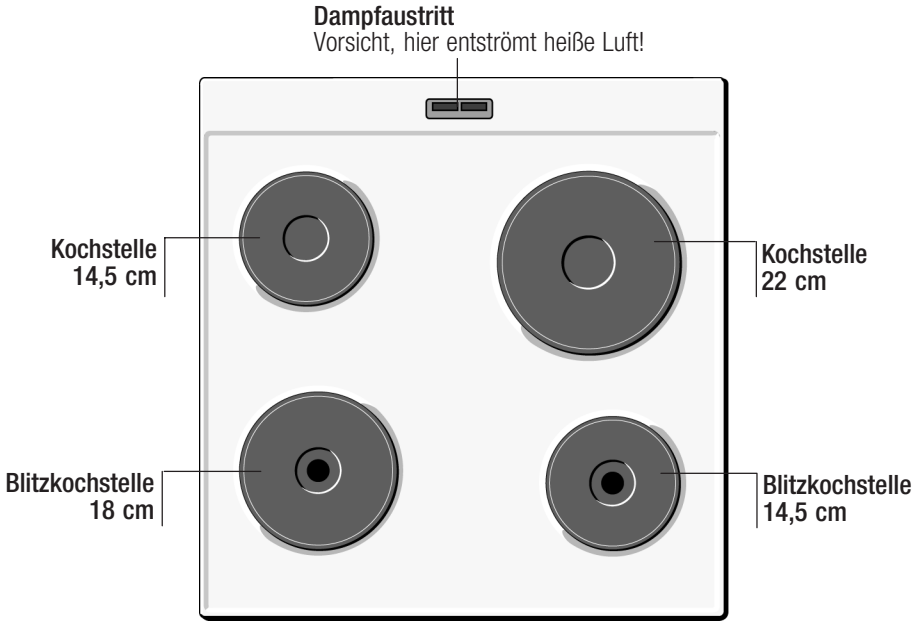
Heizen Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für drei Minuten mit der höchsten Kochstufe auf. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

Kochen

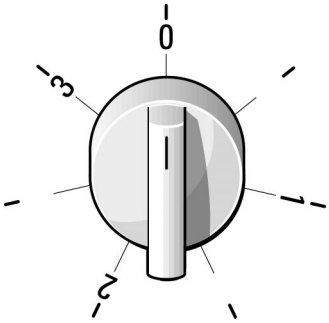
So können Sie Schäden vermeiden

- ❑ Achten Sie darauf, dass die Kochstellen nicht bei geschlossener Abdeckplatte oder bei aufgelegten Zierdeckeln eingeschaltet werden (z.B. durch spielende Kinder).
- ❑ Öffnen Sie die Abdeckplatte, wenn Sie den Backofen benutzen. Der Wasserdampf, der im Backofen entsteht, entweicht durch den Dampfaustritt am Kochfeld.
- ❑ Decken Sie das Kochfeld nicht mit Herdschutzfolie ab, es können Schäden entstehen.
- ❑ Halten Sie die Kochstellen trocken. Salzwasser oder nasse Topfböden schaden ihnen.
- ❑ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Wenn Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit verwenden, kann nichts überkochen.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Kochstellen nicht ohne Topf betrieben werden. Verwenden Sie auch keine Töpfe mit unebenen Böden. Den Kochstellen wird nicht genug Wärme entzogen und sie können rot glühen.
- ❑ Der Bereich zwischen den Kochstellen kann sich erwärmen, wenn die Kochstellen über eine längere Zeit eingeschaltet sind. Dies ist technisch bedingt.

Das Kochfeld



So stellen Sie ein



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

0 = Kochstelle aus
½ = niedrigste Kochstufe
3 = höchste Kochstufe

Sie können die Schalter nach rechts oder links drehen.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

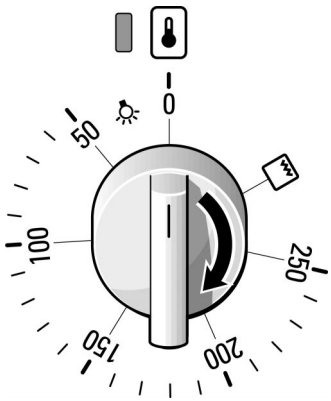
Wärmen	½ oder 1	je nach Menge
Kochen	3 1	Ankochen Fortkochen / nach Bedarf höher oder niedriger
Braten	3 2	Fett erhitzen / Anbraten Weiterbraten

Blitzkochstellen mit rotem Punkt

Sie erreichen bei höchster Einstellung die erforderliche Temperatur besonders schnell.

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein



Mit dem Temperaturwähler können Sie die Backofentemperatur oder den Grill einstellen.

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Achtung! Öffnen Sie die Abdeckplatte, wenn Sie den Backofen benutzen. Der Wasserdampf, der im Backofen entsteht, entweicht durch den Dampfaustritt am Kochfeld.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

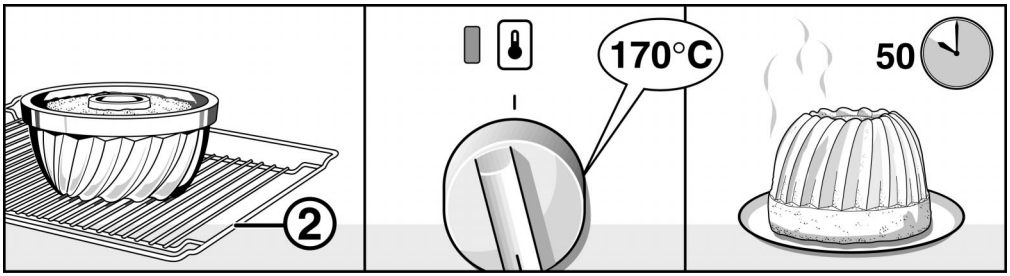
Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter “Tipps zum Backen”, im Anschluss an die Tabellen.

Beispiel: Rührkuchen



Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/	2	170-190	50-60
Rührkuchen fein, z. B. Sandkuchen	Kastenform	1	160-180	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1	190-210	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	170-190	20-30

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Temperatur ºC	Backdauer, Minuten
Biskuittorte	Springform	1	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	1	180-200	70-90
Obstkuchen fein, Rührteig	Springform/ Napfform	1	170-190	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1	170-190	55-65

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

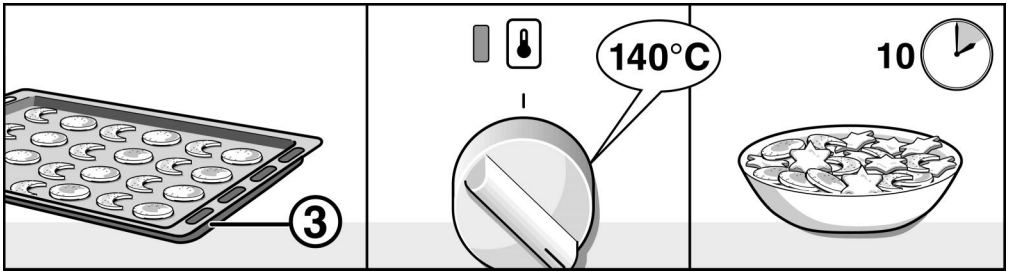
Kuchen auf dem Blech		Höhe	Temperatur ºC	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Email-Bckblech	3	180-200	20-30
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)*	Email-Bckblech	3	180-200	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Email-Bckblech	2	180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Email-Bckblech	3	180-200	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Email-Bckblech	2	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Email-Bckblech	2	160-180	90-100
Studel, süß	Email-Bckblech	2	180-200	55-65
Pizza	Email-Bckblech	3	200-220	25-35

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne (Sonderzubehör) verwenden.

Brot und Brötchen		Höhe	Temperatur ºC	Backdauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Email-Backblech	3	250 200	8 + 40-50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Email-Backblech	3	250 200	8 + 40-50
Brötchen (z.B. Roggenbrötchen)	Email-Backblech	3	200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Beispiel: Plätzchen



Kleingebäck		Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Email-Backblech	3	140-160	10-25
Baiser	Email-Backblech	2	70-90	120-150
Windbeutel	Email-Backblech	2	200-220	30-40
Makronen	Email-Backblech	2	110-130	30-40
Blätterteig	Email-Backblech	3	200-220	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen wird unten zu dunkel.	Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).
Die Plätzchen werden von unten zu dunkel.	Schieben Sie das Emailbackblech beim nächsten Mal in Höhe 4 ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. Der Wasserdampf kann sich an der geöffneten Abdeckplatte niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr	Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Glasgeschirr sollten Sie nach dem Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Auf einer kalten oder nassen Unterlage kann das Glas springen.
Hinweise zum Braten	Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches. Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe. Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 sbis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich das Backblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.
Wenden Sie die Grillstücke nach ⅔ der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal.

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg		2	220-240	80
	1,5 kg	geschlossen	2	220-240	90
	2 kg		2	220-240	120
Rinderlende	1 kg		2	200-220	70
	1,5 kg	offen	2	190-210	80
	2 kg		2	180-200	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2	250	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5	⊡	25
Steaks, rosa		Rost***	5	⊡	20
Schweinefleisch ohne Schwarte	1 kg		2	200-220	110
(z.B. Nacken)	1,5 kg	offen	2	190-210	130
	2 kg		2	180-200	150

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Haxe, Schulter)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	210-230 200-220 190-210	100 120 140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	210-230	80
Hackbraten	750 g	offen	2	170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		15
Kalbsbraten (Schulter)	1 kg 2 kg	offen	2 2	200-220 180-200	100 120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	180-200	120

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

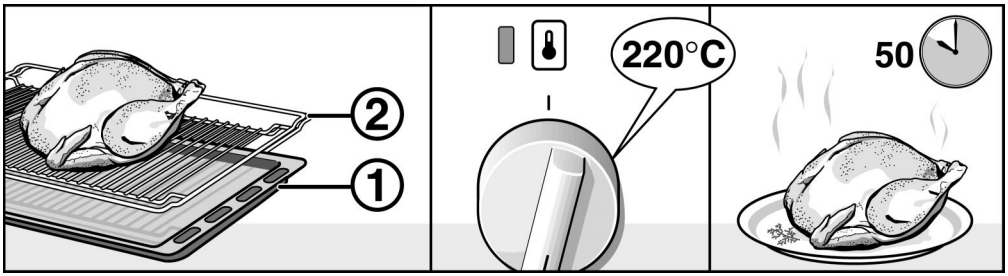
Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Bratzeit.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Geflügel können Sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillen. Dann wird es knuspriger.

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen



Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost*	2	200-220	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost*	2	200-220	30-40
Hähnchen ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost*	2	220-240	50-80
Ente	1,7 kg	Rost*	2	200-220	90-100
Gans	3 kg	Rost*	2	180-200	110-130
Babypute	3 kg	Rost*	2	170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost*	2	190-210	80-100

* Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Gegrillter Fisch

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3	⊡	18-20
	1 kg		2	190-210	45-50
	1,5 kg		2	170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4	⊡	20-25

* Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1 ein.

Tipps zum Braten

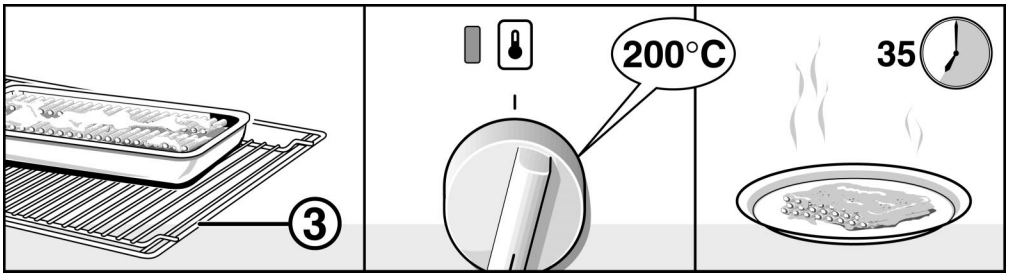
Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der Abdeckplatte niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pikante Aufläufe sind besonders knusprig, wenn sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillt werden.

Beispiel: Nudelauflauf



Gericht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2	170-190	45-55
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform Universalpfanne*	3 3	200-220 200-220	35-45 30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne*	2 2	170-190 170-190	50-60 50-60
Toast bräunen 4-9 Stück	Rost	5	▭	4-5
Toast überbacken 4-9 Stück	Rost**	4	▭	6-8

* (Sonderzubehör)

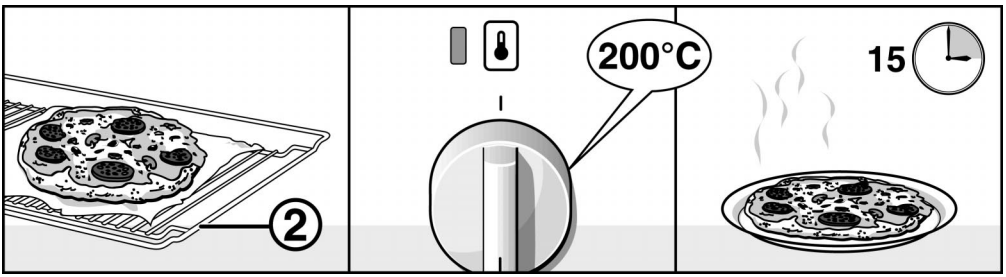
** Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1 ein.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Tiefkühlpizza auf dem Rost



Gericht		Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Email-Backblech	3	190-210	40-50
Pommes frites*	Email-Backblech	3	240-250	25-30
Pizza*	Rost	2	200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3	200-220	15-20

* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

Hinweis

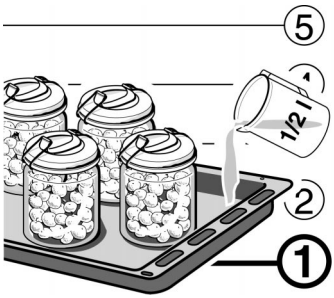
Das Email-Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Einkochen

Vorbereiten

- ❑ Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
  Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- ❑ Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- ❑ Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- ❑ Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein



1. Universalpfanne (Sonderzubehör) in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne (Sonderzubehör) gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Kochfeld

Pflegen Sie die Emailfläche wie das Gerät außen.

Kochplatten

Wischen Sie Übergelaufenes und Kochreste immer sofort ab.

Verwenden Sie zur Reinigung der Kochplatten Scheuerpulver (Vim, ATA) oder Putzschwämme. Heizen Sie die Kochplatten danach kurz auf, damit sie trocknen. Feuchte Platten können mit der Zeit rosten. Tragen Sie zum Schluss ein Pflegemittel auf.

Die gelb bis blau schillernden Verfärbungen an den Kochplattenringen können Sie mit “Stahl-Fix“ oder “Sidol Die Stahlpflege“ entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

Abdeckplatte

Die Abdeckplatte können Sie zur Reinigung abnehmen.

Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

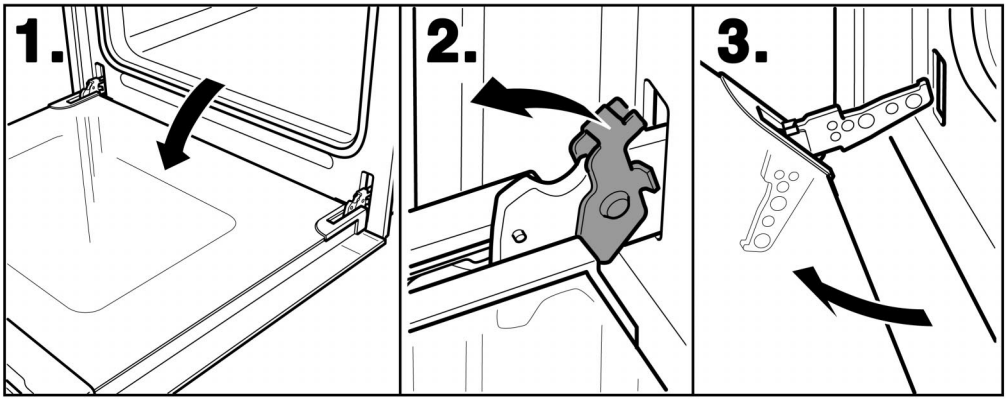
Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

- ❑ können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Temperaturwähler auf .
- ❑ können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür etwas schließen bis Anschlag, leicht anheben und nach vorne herausziehen. Das Einhängen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unter dem Scharnier richtig einrastet.



Reinigung der Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofen mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Ist der Backofen stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

- ❑ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.

- ❑ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- ❑ Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Hinweise

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Dichtungen

Die Dichtungen am Backofen können Sie mit Spülmittel reinigen. Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Sockelschublade

Wischen Sie die Sockelschublade feucht aus. Wenn sie stärker verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel zum Reinigungswasser.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Schmutzreste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

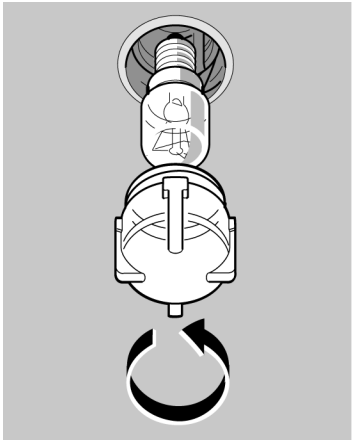
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.



So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen wieder einschalten.

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie in der Sockelschublade. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

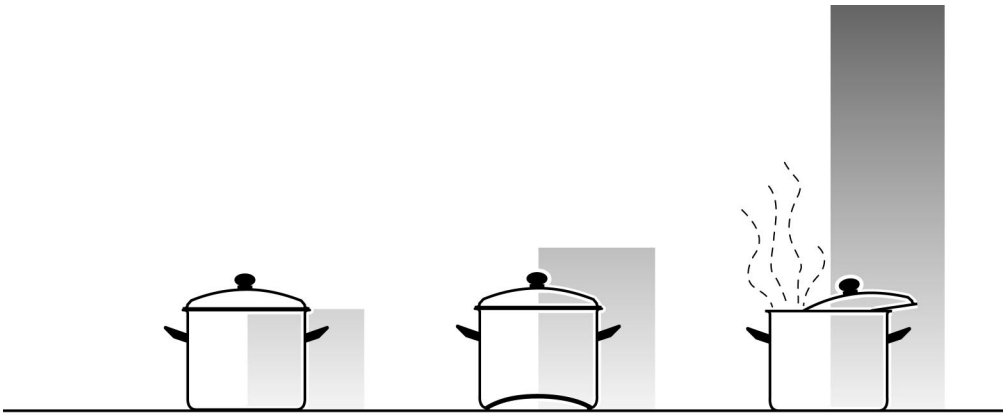
Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber “Achtung Schrott!”

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

- ❑ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ❑ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ❑ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ❑ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ❑ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.



Stromverbrauch	normal	1½fach	4fach
	Topf mit ebenem Boden und Deckel	Topf mit unebenem Boden	Topf ohne Deckel

- ❑ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ❑ Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- ❑ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- ❑ Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- ❑ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertiggaren nutzen.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Email-Backblech	3	160-180	15-25
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Email-Backblech	3	180-200	15-25
Wasserbiskuit	Springform	1	160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Email-Backblech	3	180-200	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1 Rost + 2 Weißblech-Springformen* Ø 20 cm	1	210-230	65-75

* Die Formen diagonal versetzt auf den Rost stellen.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		1-2
Beefburger* 12 Stück	Rost	4		25-30

* Email-Backblech in Höhe 1 einschieben.

Notizen

Notizen